

West Coast ipa

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **63**
- SRM **11.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63 L**
- Całkowita objętość zacieru **84 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **63 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	18 kg (85.7%)	80 %	7
Ziarno	Cara Ruby Castle	1 kg (4.8%)	72 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	1 kg (4.8%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Idaho Gem	50 g	60 min	13.7 %